



WETSTEEN

HET E-BOOK OVER SLIJPSTENEN





Waarom een slijpsteen?

Niets is zo vervelend als een bot keukenmes. Een bot mes is vermoeiend om te gebruiken en koken wordt steeds minder leuk. Helaas blijven je vlijmscherpe keukenmessen niet voor altijd vlijmscherp. Het is daarom van belang om je mes weer scherp te maken met een slijpsteen. Een scherp mes is tenslotte de beste vriend van een Chef.

In dit E-Book leggen wij, van KookGigant, jou stap voor stap uit hoe je jouw slijpsteen moet gebruiken, zodat jouw keukenmessen weer vlijmscherp zijn.

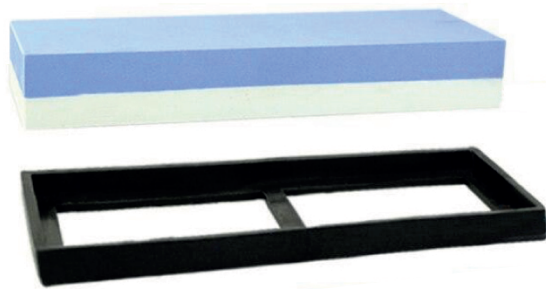




Slijpsteen

Een slijpsteen, ook wel wetsteen genoemd, is een steen die gebruikt wordt om keukenmessen te slijpen, logisch he? Zoals je kunt zien zitten er meerdere items in het doosje. In dit hoofdstuk vertellen we je hoe je deze items kunt gebruiken. De volgende items zitten in het doosje:

- Slijpsteen
- Siliconen houder



Europese messen worden altijd geslepen in een hoek van 20 graden, Japanse messen in een hoek van 15 graden. Met de slijphoekclip wordt je keukenmes dus echt vlijmscherp. De siliconen houder zorgt voor een stevige basis voor je slijpsteen. Door de antislip laag blijft de slijpsteen stil liggen tijdens het slijpen van je keukenmes, erg handig én veilig!

Messen die gemaakt zijn van hard staal (HRC 60 of hoger) worden onder een scherpe hoek van 15 graden geslepen. Japanse messen behoren tot deze categorie. Messen met een lagere hardheidsgraad, zoals Duitse messen (HRC 54-58) slijp je onder een hoek van 20 graden.

3

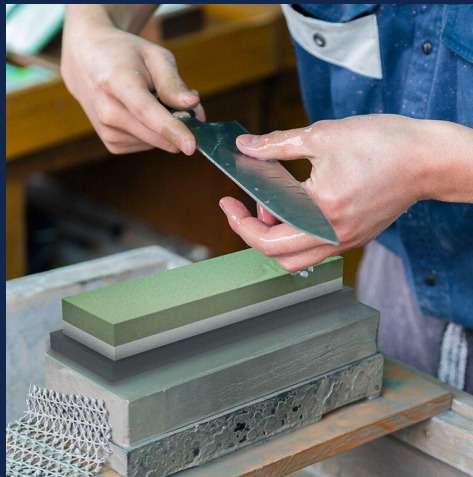


Uitleg Grit

De korrelgrootte van de slijpsteen wordt ook wel 'Grit' genoemd. Hoe botter je mes, hoe grover de te gebruiken korrelgrootte. In dit hoofdstuk leggen we de functies uit van de verschillende korrelgrootten. De slijpsteen heeft twee zijden, iedere zijde met een andere korrelgrootte. Als je allebei de zijden van de slijpsteen gebruikt, begint je altijd met slijpen bij de meest grove zijde. Over het algemeen heeft een slijpsteen 4 functies:

Herstellen van een erg bot mes
Scherp maken van een relatief bot mes
Scherper maken van relatief scherpe messen
Scheermes scherp maken/polijsten van messen

Gebruik hiervoor een Grit van tussen de 200-600
Gebruik hiervoor een Grit van tussen de 800-1000
Gebruik hiervoor een Grit van tussen de 2000-3000
Gebruik hiervoor een Grit van tussen de 3000-8000



4



Mes slijpen

Dan is het nu tijd om het mes te gaan slijpen. Volg deze 7 eenvoudige stappen en je mes zal weer als nieuw zijn!

Stap 1

Leg de slijpsteen een kwartier voor gebruik in een laag water en laat hem weken. Hierdoor raakt de slijpsteen verzadigd en blijft er een laagje water op de slijpsteen liggen. Haal de steen uit het water zodra er geen bubbels meer van de steen afkomen.

Stap 2

Leg de slijpsteen met de meest grove korrelgrootte naar boven in de siliconen houder.

Stap 3

Als je rechtshandig bent, houd je het mes met je rechterhand vast en plaats je rechterduim en rechterwijsvinger op het lemmet van het mes. Plaats je vingers van je linkerhand op het lemmet en druk hiermee het mes tegen de steen.

Stap 4

Beweeg het mes heen en weer over de slijpsteen en wissel beide kanten af, zorg er bij elke beweging voor dat de hele lengte van de snijkant geslepen wordt. Oefen wat druk uit wanneer het mes naar voren schuift en trek deze weer in een vloeiende bewegingen naar je toe. Herhaal dit een aantal keren met beide kanten van het mes, totdat je bramen voelt ontstaan.

Stap 5

Draai de slijpsteen om, met de fijne kant naar boven, wanneer beide snijkanten de juiste scherppte hebben. Door eerst met de grove korrel te slijpen en vervolgens met de kleine korrel te slijpen, wordt het mes extra scherp.

Stap 6

Beweeg het mes heen en weer over de hele lengte van de slijpsteen om het mes extra scherp te maken. Door nu de fijnere korrel te gebruiken worden braampjes en andere onvolkomenheden van het snijvlak verwijderd. Dit zorgt voor een nog betere scherppte.

Stap 7

Reinig het mes goed met lauw water en een zachte borstel, zodat alle slijpresten van het mes verdwijnen. Droog het mes goed af voordat je het opbergt. Zo wordt de kwaliteit van het mes behouden. En voilà, je mes is weer als nieuw!

5



Na gebruik

Laat de steen na het slijpen volledig uitdrogen in een goed geventileerde ruimte.

Leg de steen los van de siliconen houder, op een droge doek. Draai de steen halverwege om, om het droogproces te versnellen. Pas als de slijpsteen volledig is uitgedroogd mag je de steen weer terug in de verpakking plaatsen. Om schimmelvorming te voorkomen, is het van belang de slijpsteen in een droge ruimte op te bergen.